

SORBET À LA RENOUÉE DU JAPON



Ingrédients pour 24 personnes

Ingrédient	Quantité
Jus de renouée	250 ml (tiré à l'extracteur)
eau	1 Litre
sucre	300 grammes
jus gingembre	1 càc (tiré à l'extracteur)
Oeuf	1 Blanc
citron	0.5 pièce (pour le jus)

Préparation

1. Récolter de jeunes pousses de Renouée du Japon (garder à l'esprit qu'il s'agit d'une plante exotique invasive et que des fragments de la plante laissés au sol peuvent suffire à la propager!)

2. Passer les jeunes pousses à l'extracteur de jus

3. Mélanger le jus obtenu à l'eau et au sucre. Ajuster le goût avec du jus de gingembre (très peu!) et de citron

4. Passer en sorbetière. Une fois le sorbet pris à trois quart, incorporer un blanc d'oeuf battu en neige.

